

DAFTAR PUSTAKA

- Agro-industri, T. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *4*(1), 20–34.
- Al Maida, F., & Alamsyah, M. (2024). *Analysis Of The Quality Of Cocoa Fat Types On White Chocolate Products Analisa Mutu Jenis Lemak Kakao Terhadap Produk White Chocolate*. *4*(2), 33–38. <https://journal.utsmakassar.ac.id/index.php/JSThttps://journal.utsmakassar.ac.id/index.php/JST>
- Anhar, T., Respatie, D. W., & Purwantoro, A. (2022). Kajian Pertumbuhan dan Hasil Lima Aksesi Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Study on Growth and Yield of Five Mung Bean (*Vigna radiata* L.) Accessions. *Vegatalika*, *11*(4), 292–304.
- Aprilia, D., Putri, S. K., & Nurlaini. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Daya Terima, Kadar Air, Protein Pada *Cookies*. *Universitas Baiturrahim*, *1*(30), 1–8. <https://prosiding.ubr.ac.id/index.php/prosidingbaiturrahim/article/view/20/96>
- Aprilianti, O., Sulandari, L., Pangesthi, L. T., Huda, I., & Dewi, P. (2025). *Inovasi Soft cookies dengan Penambahan Tepung Mocaf dengan Perbedaan Jumlah Margarin dan Mentega*. *3*(1), 46–58.
- Apriyanti, T., Fitriani, S., & Rahmayuni. (2022a). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning dan Pasta Kacang Hijau dalam Pembuatan Kukis. *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(1), 86–95.
- Apriyanti, T., Fitriani, S., & Rahmayuni. (2022b). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning dan Pasta Kacang Hijau dalam Pembuatan Kukis Utilization Yellow Pumpkin and Green Beans Paste in Making *Cookies* Tutik Apriyanti 1 , Shanti Fitriani. *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(1), 86–95.
- Aryanti, N. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Klorofil Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *5*(4), 129–135. <https://doi.org/10.17728/jatp.196>
- Bertina, B. W. P., Laswati, D. T., Rukmini, A., & Masrukan. (2024). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk *Cookies*. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, *6*(2), 11–18. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v6i2.1694>
- Fazira, S. A., Rahmawati, Y., & Lestari, N. (2024). Pengembangan Jan Hagel *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Journal of Food and Culinary*, *7*(2), 85–98. <https://doi.org/10.12928/jfc.v7i2.12278>

- Firdausya, S. (2024). *Hasil dan Kandungan Nutrisi Beberapa Genotipe Kacang Hijau (Vigna radiata (L.) R. Wilczek)*. 11–12.
- Flour, S., & Fiber, H. D. (2024). Bean Flakes Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau
Bean flakes Made from Mungbean Flour and Soybean Flour. *Gizi Dan Dietetik*, 3(1), 12–20.
- Hamidah, T. R., & Rahmawati, F. (2022). Inovasi *Soft cookies* dari Tepung Mocaf dan Bunga Telang Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 17(1).
- Hamumeha, A. D., Sulaeman, A., Isdiany, N., Fitria, M., Gizi, J., & Kemenkes, P. (2025). *Pengembangan Cookies Berbasis Tepung Kacang Hijau dan Labu Kuning Untuk Balita Stunting*. 4(2).
- Kuliah Sari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2025). *Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun*. 4(1), 45–56.
- Li, Z., & Wang, C. (2023). *Effect of different milling methods on physicochemical and functional properties of mung bean flour*. (February), 1–11.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1117385>
- Nayotama, H. B., Widyowanti, R. A., & Setya, E. A. (2023). Penambahan Margarin dan Substitusi Gula Palem (Arenga Pinnata) pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang Hijau. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instipen (AGROFORETECH)*, 1(3), 1848–1857.
<https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/762>
- Puspitasari, A., Harini, N., & Anggriani, R. (2024). Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Germinasi oleh Waktu dan Media Germinasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 93–107.
<https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35960>
- Ramadhani, Fitri . Wahid, abd . A. (2024). Keanekaragaman Serangga Pengunjung Pada. *E.J.Agrotekbis*, 12(3), 713–725.
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. E. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies* Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040.
<https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>
- Susan et al. (2021). Persentase tepung sukun dan gula terhadap mutu *cookies*. *AGRILAND : Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 239–245.
- Vanessa Melia Octaviany, Lilis Sulandari, Ita Fatkhur Romadhoni, Nugrahani Astuti, & Lilis Sulandari. (2024). Inovasi *Snack Bar* Dengan Proporsi Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 327–354.
<https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4084>

